Najzwyklejsze ciasto piaskowe. Bardzo proste do zrobienia. Składa się ze składników, które mamy właściwie zawsze w domu. Przy tej babce należy jedynie pamiętać, aby jajka miały temperaturę pokojową. Coś dla wielbicieli zwykłych, a w szczególności suchych ciast.

**Składniki:**

- 250g masła
- 190g cukru
- 4 jajka
- 125g mąki pszennej
- 125g mąki ziemniaczanej
- szczypta soli
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia

*Dodatkowo:*

- cukier puder do posypania lub polewa czekoladowa

**Sposób przygotowania:**

1. Masło rozpuścić i pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Dodać cukier i utrzeć na jasną, puszystą masę. Dalej miksując dodawać po jednym jajku (jedno jajko miksować ok. 2 minut). Dodać szczyptę soli.
2. Mąki wymieszać osobno z proszkiem do pieczenia. Dodawać stopniowo, po łyżce, do masy jajecznej.
3. Ciasto przełożyć do formy keksowej (o długości 30cm), formy z kominkiem (u mnie o średnicy 26cm) lub formy na babkę, wysmarowanej margaryną i posypanej bułką tartą.
4. Piec w nagrzanym piekarniku około 50- 60 minut (sprawdzić patyczkiem) w temperaturze 180°C (termoobieg 160°C). Pozostawić we formie do ostygnięcia.
5. Ciasto można posypać cukrem pudrem lub polać polewą czekoladową.

Składniki:

- 150 g masła lub margaryny
- 200 g mąki ziemniaczanej
- 100 g mąki pszennej
- 3 jajka
- 150 g cukru (lub więcej, dla mnie ta ilość wystarczyła)
- 1,5 płaskiej łyżeczki proszku do pieczenia
- ekstrakt cytrynowy do smaku

**Sposób przygotowania:**

- Masło zmiksować na najwyższych obrotach miksera na niemal białą, puszystą masę. Stopniowo dodawać cukier, cały czas miksując. Białka oddzielić od żółtek. Żółtka pojedynczo wbijać do masy maślanej, cały czas nie przestając miksować (za szybkie dodanie żółtek grozi zwarzeniem się masy). Mąki przesiać z proszkiem do pieczenia, dodać do masy, delikatnie zmiksować na wolnych obrotach lub wymieszać. Dodać ekstrakt z cytryny - wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę - delikatnie wymieszać z ciastem (można mikserem na najniższych obrotach).

- Formę do babki (u mnie keksówka o dolnych wymiarach 17 x 8 cm) natłuscić i wysypać kaszą manną lub bułką tartą. Wypełnić ciastem.
- Piec w temperaturze 160ºC przez około 1 h (sprawdzić patyczkiem, babka powinna być całkowicie sucha) - ja piekłam pierwsze 25 minut w temperaturze 150ºC